

EFEKTIFITAS PERENDAMAN EKSTRAK JERUK NIPIS (*Citrus aurantifolia*) TERHADAP KUALITAS TEH ALGA COKLAT (*Sargassum filipendula*)

Erwansyah Ilham Pradana Putra^{1*)}, Kartini Zaelanie^{2*)}, dan Hartati Kartikaningsih^{3*)}

PS Teknologi Hasil Perikanan
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

^{1*)}camratz@gmail.com, ^{2*)}tinik@ub.ac.id, ^{3*)}hartatikartikaningsih@ub.ac.id

ABSTRAK

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki rumput laut yang melimpah, salah satunya adalah alga coklat (*Sargassum filipendula*). Di dalam alga coklat memiliki beberapa kandungan seperti protein, karbohidrat, lemak, mineral dan unsur lain yang bermanfaat bagi tubuh manusia. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas teh alga coklat setelah pemberian ekstrak jeruk nipis. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen menggunakan perbandingan pH 2, 3, 4, 5 dan 6. Dari hasil penelitian diketahui bahwa perendaman terbaik dari ekstrak jeruk nipis yaitu pada pH 2, dengan nilai pH 4,17, kadar protein 5,97%, kadar lemak 0,48%, kadar abu 9,24%, kadar air 7,33%, intensitas warna L 42,23, warna a* 9,53, warna b* 15,65, kadar logam Pb 0,43 ppm/gr, logam Hg 0,19 ppm/gr, logam Cd 0,26 ppm/gr, nilai organoleptik rasa sebesar 2,10, aroma 2,35, warna 2,10. Sedangkan untuk perhitungan mikroba pada TPC sebesar $4,84 \times 10^5$ cfu/gr, E.coli $3,96 \times 10^5$ cfu/gr dan kapang sejumlah $4,84 \times 10^5$ cfu/gr.

Kata Kunci: kualitas teh alga coklat, *Sargassum filipendula*

ABSTRACT

Indonesia is an archipelago country with abundant seaweed, one of which is a brown algae (*Sargassum filipendula*). Brown algae have some nutritions such as protein, carbohydrate, fat, minerals and other elements that are beneficial to the human body. The purpose of this study was to determine the quality of the brown algae tea after additional of lemon extract. The method in this study was an experimental method using various pH 2, 3, 4, 5 and 6. The results showed that the best soaking in lemon extract was pH 2, with pH values of 4.17, 5.97% protein, 0.48% fat, 9.24% ash content, water content 7.33% , the intensity of color L 42.23, color a * 9.53, color b * 15.65, content Pb 0.43 ppm/g, Hg 0.19 ppm/ g, Cd 0.26 ppm/g. Organoleptic value testing showed sense 2.10, aroma 2.35, color 2.10, microbes content suing TPC were 4.84×10^5 cfu/g, E.coli 3.96×10^5 cfu / g and molds 4.84×10^5 cfu/g.

Keywords: quality of the brown algae tea, *Sargassum filipenbdula*